

NOTICIAS

Lunes, 6 de marzo de 2023

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

"Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles"



PORTADA

CIFRAS RÉCORD CORONAN A TEJEDA COMO CAPITAL EUROPEA DEL QUESO

Más de 25 000 personas visitaron este fin de semana la Feria Europea del Queso





Las ganas por comer y adquirir buen queso se notaron este fin de semana en Tejeda, municipio anfitrión de la sexta edición de la Feria Europea del Queso. Más de 25.000 personas asistieron a esta cita con los mejores quesos de Canarias, Baleares, Península y Portugal; generando un volumen de negocio sin precedentes. En las dos jornadas de feria se adquirieron en torno a 7.500 kilos de queso. El éxito fue tal que, a las pocas horas de su inauguración, muchas de la treintena de queserías participantes agotaron el género y tuvieron que recurrir a sus almacenes para reponer existencias. Fue el caso de la portuguesa Joaquim Duarte Alves, que lleva acudiendo a esta feria desde su primera edición, y que una vez más hizo las delicias de los miles de asistentes con su particular queso de flor mantecado. Su propietaria, Sonia Marroyo, celebró el volumen de ventas y explicó que es muy importante "el contacto con otras queserías, aprender unos de otros, intercambiar opiniones y formas de trabajo, sobre todo ahora con lo desprotegidos que estamos los artesanos con las subidas de precio de las materias primas y del combustible".

La treintena de queserías participantes en esta cita, organizada por la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria y el Ayuntamiento cumbrero, no tuvieron prácticamente respiro durante los dos días de feria. Los más queseros llegaron a Tejeda ávidos por degustar y adquirir algunos de los mejores manjares de las Islas, que han sido reconocidos en la World Cheese Awards; pero también con el afán de probar algunos de los quesos de Cataluña, Andalucía, País Vasco, Castilla y León, Baleares, o Extremadura, que también tuvieron stand, junto a los portugueses. Entre los quesos nacionales, además del Idiazábal de la Quesería Aranburu, destacó el queso trufado y ahumado de la Quesería Campoveja. Su



propietaria, Beatriz Escaladas, explicó que "es un queso de oveja muy diferente al clásico queso curado porque empleamos uno de nuestros productos mágicos como es la trufa soriana, que introducimos en la misma cuajada y dejamos curar entre cuatro y cinco meses para que conserve todo el sabor y aroma".

La mayoría de las queserías, que se concentraron en la Plaza de La Vaguada, ya conocía el éxito de esta feria, puesto que no era la primera vez que participaban. Sin embargo, a otras como la malagueña El Pastor del Torcal les pilló por sorpresa cuando a las pocas horas ya había volado la media tonelada de kilos de queso con la que aterrizaron en Gran Canaria. Algunos fueron más previsores y optaron por dosificar. Fue el caso de la catalana Fortmatgerie Palou-Manso, afamada por su conocido -y prácticamente exclusivo- pastel de queso, que sólo venden en escasos mercados locales, además de en esta feria y en la de Sant Ermengol. Dolores Arias, su vendedora, destacó la "amabilidad de la gente canaria y su gusto por el buen queso". "Les sorprende mucho el sabor de nuestro pastís de mató elaborado con requesón", aseguró.

Desde primera hora del sábado las calles de Tejeda se llenaron de fanáticos del queso que también pudieron disfrutar de otras actividades, catas varias, la oferta de dos foodtrucks, talleres infantiles, así como puestos de artesanía y las actuaciones musicales de Los 600 o la Parranda de Teror, entre otras. Un programa que atrajo a un volumen extra de participantes y que hizo que los locales de restauración y terrazas colgaran el cartel de completo durante todo el fin de semana hasta bien entrada la tarde del domingo.



El alcalde del municipio anfitrión, Francisco Juan Perera, no ocultó su satisfacción por las cifras récord de participación en una de las citas gastronómicas más esperadas del año en la Comarca Norte y en la isla. "Los queseros y ganaderos están muy contentos porque se han cumplido de sobra las expectativas y han vendido todo el género", señaló el primer edil de Tejeda a la vez que añadía que los productores de la Península quedaron "encantados con el clima" que se encontraron en la cumbre durante estos dos días de feria. "Además de para promocionar el producto local y darle un impulso al sector, esta cita ha servido para que la restauración muestre la mejor oferta que diariamente se ofrece en este municipio", añadió. Perera aplaudió no sólo la respuesta de los grancanarios, sino también la de los turistas que durante el fin de semana se acercaron hasta la zona para degustar por primera vez "nuestro producto estrella bajo un marco incomparable". "Supone una promoción exterior sin precedentes", recalcó.

Por su parte, el presidente de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria, Sergio Nuez, celebró que esta cita, enmarcada dentro de la European Cheese Route, haya colocado a Gran Canaria durante este fin de semana en el epicentro del mapa gastronómico mundial "en un momento tan complicado para el sector ganadero, asfixiado por la subida de costes de las materias primas". El también alcalde de Teror, municipio que acogió la pasada edición de la feria con una participación de 12.000 personas, quiso agradecer al Ayuntamiento de Tejeda, al Cabildo de Gran Canaria y al Gobierno de Canarias, además de los patrocinadores y municipios implicados por haber hecho posible esta Feria.



Tanto Perera como Nuez coincidieron en destacar que en esta ocasión los compradores superaron a los degustadores y que, de hecho, muchos asistentes "fueron directos a buscar puestos que ya conocían de otras ediciones de la feria". Fe de ello dio la presidenta de la Asociación de Queserías de Gran Canaria, ASOQUEGRAN, que ofreció lotes de quesos artesanos de la isla. Mari Carmen Pérez destacó que el queso de flor y media flor siguen siendo los productos estrella. "Su suavidad y su especial amargor llama mucho la atención", explicó.

Feria Europea del Queso

Una treintena de queserías convirtieron este fin de semana al municipio de Tejeda en el epicentro de la venta y degustación de quesos locales, nacionales e internacionales, con la sexta edición de la Feria Europea del Queso organizada por la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria y el Ayuntamiento cumbrero. Una de las citas gastronómicas más esperadas del año en la Comarca Norte y en la isla, enmarcada en la European Cheese Route, y que contó con el apoyo del Cabildo de Gran Canaria y del Gobierno de Canarias. Se pudo degustar las variedades de quesos procedentes del Archipiélago canario, la Península y Baleares, así como las propuestas de Portugal. Además de los diferentes stands de quesos y vinos, ambas jornadas contaron con otros puestos complementarios de degustación y talleres infantiles y estuvieron amenizadas por las actuaciones musicales de Los 600, la Parranda de Teror, Family Soul Band y Marta Bolaños.

En total se inscribieron 26 queserías con stand propio en los que se ofrecieron desde los quesos frescos, curados y semicurados de leche de cabra, vaca u oveja o de flor y media flor de Gran Canaria, Lanzarote,



Fuerteventura, Tenerife, y La Palma, hasta quesos de Andalucía, Baleares, Castilla y León, Cataluña, Extremadura y País Vasco o los extranjeros de Fundão, en Portugal. También dispusieron de stand las administraciones públicas de los municipios que forman la Comarca Norte, la propia Mancomunidad norteña y el Ayuntamiento de Tejeda como organizadores, el Cabildo de Gran Canaria y el Gobierno de Canarias. Asimismo, se contó con la colaboración de la Asociación de Queserías de Gran Canaria ASOQUEGRAN, la Asociación de Productores de Queso Artesanal del Noroeste PROQUENOR, Gran Canaria Recicla y el Colegio de Veterinarios de Las Palmas.

Además de la oferta de restauración habitual en el municipio, completaron la propuesta gastronómica dos foodtruck con diferentes tipos de comida y bebidas. Y se pudo degustar además los productos de La Croquetería de Moya, Turrones Mederos o Guarapo Tamarán, entre otros. Cabe destacar que se evitó el uso de material de plástico de un solo uso durante el evento y se dispuso de contenedores para la recogida selectiva de residuos, mientras que los expositores despacharon con bolsas y cartuchos de papel y cartón, como parte de los Objetivos de Desarrollo Sostenible que fomenta la Mancomunidad.

